

Aperitife & Prickelndes

Mandel Royal <i>Pfälzer Mandellikör mit Sekt aufgegossen</i>	0,1 l	6,90 €
2021 Sauvignon Blanc Sekt Brut <i>elegant, frisch & würzig! Oliver Zeter, Haardt</i>	0,1 l	6,70 €
2021 MaiSecco - Ortssecco <i>frisch, fruchtig, duftig – einfach lecker! Stachel, Maikammer</i>	0,1 l	5,50 €
Unser „Aprillini“ Aprikosen-Saft mit Secco aufgefüllt	0,1 l	5,70 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Eis, Secco und Wasser</i>	0,3 l	9,50 €
Gin Tonic „Frühling“ <i>auf Eis serviert mit „Roku Gin“ und Tonic Water</i>	0,24 l	8,90 €

Alkoholfreier Genuss

Träublein 0,0%, alkoholfrei <i>Prickelnder Genuss ohne Kitsch und Süße. Sehr balanciert!</i> <i>Schloss Vaux, Eltville</i>	0,1 l	5,70 €
Gin Tonic alkoholfrei <i>auf Eis serviert mit Tanqueray 0,0% und Tonic Water</i>	0,24 l	8,90 €

Wasser

Haardter Wasser frisch gefiltert <i>still / medium / sprudel</i> <i>oder Mineralwasser</i>	0,25 l / 2,70 €	1,00 l / 5,90 €
Original Selters Mineralwasser <i>Naturell / Classic</i>	0,75 l / 5,90 €	

Saft, Limonaden & Schorlen

Saft pur	0,25 l / 3,00 €	0,5 l / 6,00 €
Apfelsaft naturtrüb	<i>Lösch, Ramstein-Miesenbach</i>	
Traubensaft weiss	<i>Weinbiet, Neustadt-Mussbach</i>	
Aprikose	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>	
Rhabarbernektar	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>	
Schwarze Johannisbeere	<i>Lösch, Ramstein-Miesenbach</i>	
Saftschorle <i>aus unseren Säften</i>	0,25 l / 2,60 €	0,5 l / 5,00 €
Pfalz-Limo <i>aus Billigheim-Ingenheim</i> in den Sorten Traube-Aprikose oder Brombeer-Apfel		0,33 l / 3,90 €
Afri Cola		0,2 l / 2,90 €
Weinschorle (Riesling trocken) <i>oder aber aus Riesling halbtrocken, Rosé, Rotwein trocken</i>	0,25 l / 2,80 €	0,5 l / 5,50 €

Biere

Bellheimer Lord Pils	0,33 l / 3,60 €
Bellheimer Lord Pils alkoholfrei	0,33 l / 3,60 €
Erdinger Hefeweizen	0,5 l / 4,90 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l / 4,90 €
Augustiner Helles	0,5 l / 4,90 €
Erdinger Weizen Radler 0,0 alkoholfrei	0,5 l / 4,90 €

Unser Menü-Mandelhof

Duett von Rote Bete-Hummus und Salzmandeln
in Schälchen serviert mit Baguette

Roulade von der Räucherforelle
mit Apfel-Meerrettichcrème und Gurkencarpaccio

Spargelcrèmesuppe
mit Croutons und Olivenöl

Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Karotten-Lauch-Gemüse und Selleriepüree

oder

Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet
mit Bärlauch-Beurre Blanc, Erbsen und Selleriepüree

Himbeer-Mascarpone-Crème
mit Rhabarber-Ragout & Pistazieneis

und / oder

Zweierlei Käse
mit Pfälzer Trüffel, Chutney & Mandel-Feigen-Brot

als 5-Gang-Menü 58,00 €

Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert / Käse

als 4-Gang-Menü 52,00 €

Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert oder Käse

als 3-Gang-Menü 48,00 €

Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert oder Käse

Weinbegleitung in 5 Gläsern 29,00 €

*Bitte teilen Sie uns vorab mit ob „alles erlaubt“ ist,
Sie sich vegetarisch ernähren oder Unverträglichkeiten haben.*

Vorneweg

Duett von Rote Bete-Hummus und Salzmandeln <i>in Schälchen serviert mit Baguette</i>	6,50 €
Körbchen Brot von der Bäckerei Buchmüller <i>Holzofenbrot und Baguette mit zweierlei Dips</i>	5,80 €
Eine Schale voll Salat ~ knackig und frisch~ <i>Blattsalate mit Haus-Dressing, Radieschen, Tomaten und Kernen</i>	8,50 €
Spargelcrèmesuppe mit Crôutons und Olivenöl	9,50 €
Karamellierter Ziegenkäse mit gerösteten Mandeln <i>Rhabarber-Chutney Salatbukett</i>	
<i>als Vorspeise</i>	13,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €
In Olivenöl gegarterter Stangenspargel mit Feta-Bröseln, Tomaten-Mayonnaise und Bärlauch-Öl	
<i>als Vorspeise</i>	14,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €
Roulade von der Räucherforelle <i>mit Apfel-Meerrettichcrème und Gurkencarpaccio</i>	
<i>als Vorspeise</i>	14,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €
Dünn aufgeschnittene Scheiben vom Saumagen mit Salatbukett, Kräuter-Dressing und Cornichons	
<i>als Vorspeise</i>	13,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €

Frühlingshaft und Warm

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi	19,50 €
<i>mit gegrilltem Spargel , Erbsen & Bärlauch-Sauce</i>	
Großer bunter Frühlingsalat	17,50 €
<i>mit Haus-Dressing, Büffelmozzarella & Mandelbröseln</i>	
Unsere Spinatknödel	21,50 €
<i>mit cremigen Spargelgemüse, Parmesan & Kräuteröl</i>	
Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet	28,50 €
<i>mit Bärlauch-Beurre Blanc, Erbsen und Selleriepüree</i>	
Gebratenes Rumpsteak vom Rinderrücken	29,50 €
<i>mit Wacholder-Jus, gegrilltem Spargel & Gnocchi</i>	
Geschmorte Ochsenbäckchen	29,50 €
<i>mit Karotten-Lauch-Gemüse und Selleriepüree</i>	

Pfälzer Klassiker

Ein Paar Pfälzer Bratwürste	20,50 €
<i>mit kräftiger Jus, Karotten-Lauch-Gemüse und Kartoffelpüree</i>	
Gebratener Saumagen	20,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	
Ein Paar Pfälzer Leberknödel	18,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	
Pfälzer Teller – DER Klassiker	23,50 €
<i>Saumagen, Bratwurst & Leberknödel mit kräftiger Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	

Unsere Fleischprodukte beziehen wir von der Familienmetzgerei VOGT aus Hassloch und von der Wasgau-Metzgerei.

Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Tageskarte!

Für die Süßen

Himbeer-Mascarpone-Crème <i>mit Rhabarber-Ragout, Mandelcrumble und Pastazieneis</i>	10,50 €
Schokoladen-Mandel-Tarte ~ glutenfrei ~ <i>mit Zwetschgenröster und Joghurteis</i>	10,50 €
Eine Kugel erfirschendes Sorbet <i>mit Träublein-Secco aufgefüllt (alkoholfrei)</i>	7,50 €
Beschwipste Pfälzer Aprikose <i>Aprikosen-Sorbet mit Mirabellenbrand aufgegossen</i>	7,50 €
Bestes Haselnusseis mit Quetschelikör <i>Eine Kugel mit Likör und Nusscrunch</i>	7,50 €
Heiß & Süß <i>Ein Espresso oder ein Kaffee mit zwei Pralinen</i>	5,70 €
Pralinen aus unserer Pralinschatulle ~5 Stück gemischt ~ <i>Stellen Sie sich Ihre Mischung aus unseren Pralinen am Tisch zusammen Die Pralinen stammen von der Confiserie DreiMeister, welche auf handwerklich hergestellte Confiserie-Produkte spezialisiert ist.</i>	8,50 €
Einfach und immer gut, eine Kugel Eis / Sorbet Sorbet (ohne Milch/ Sahne): Aprikose, Zitrone Eis: Haselnuss, Joghurt, Pistazie, Vanille	
Oder doch lieber herzhaft.....	
Zweierlei Käse <i>mit Pfälzer Trüffel (schwarze Nuss), Chutney und Mandel-Feigen-Brot</i>	10,50 €

Unsere Eis- & Sorbet-Sorten beziehen wir aus Neustadt.

Wärmende Getränke

Kaffee / Espresso	Blank Roast, Neustadt	2,90 €
Doppelter Espresso		4,00 €
Milchkaffee / Cappuccino		3,70 €
Tee <i>in der Tasse serviert, frisch aufgebrüht aus losem Tee</i>		3,70 €
– Schwarz, Grün, Kräuter oder Früchte		
Heisse Schokolade		3,70 €

Digestife

2cl

Burgunder Tresterbrand	Rebholz, Siebeldingen	5,80 €
Altes Pflümle im Holzfass gereift	Scheibel, Schwarzwald	5,80 €
Haselnussgeist Edles Fass	Scheibel, Schwarzwald	5,80 €
Marille Edles Fass	Scheibel, Schwarzwald	5,80 €
Mandarinengeist	Marder, Südschwarzwald	5,80 €
Apfelbrand im Barrique gereift	Zimmermann, Wachenheim	5,80 €
Grappino aus Sauvignon Blanc	Oliver Zeter, Haardt	4,50 €
Mirabellenbrand	Oliver Zeter, Haardt	4,50 €
Williams-Birnenbrand	Ziegler, Maikammer	4,50 €
Kirschwasser	Ziegler, Maikammer	4,50 €
Himbeergeist	Ziegler, Maikammer	4,50 €
Saumagen-Kräuterlikör halbbitter	Back, Dudenhofen	4cl 5,50 €
Ramazotti-Kräuterlikör		4cl 5,50 €

Weissweine

0,25 l

2023 Riesling Haardt trocken – unser Haus-Riesling 6,80 €
*Filigran und saftig mit wunderbar eingebundener Säure und Frucht!
In diesem Jahr aus der Ersten Lage Haardter Herrenletten.
Sonderfüllung vom Johannitergut, Neustadt-Mussbach*

2023 Gutsriesling trocken 6,50 €
*Saftiger Riesling mit Frucht und Fülle. Richtig schön trocken!
Völcker, Neustadt-Mussbach*

2022 Riesling trocken 6,50 €
*Absoluter Parade-Riesling aus Neustadter Lagen. Frisch & mineralisch.
Müller-Catoir, VDP, Neustadt-Haardt*

2022 Riesling Der Mineralische trocken 6,80 €
*Aus der Ersten Lage Herrenletten. Trocken, würzig, saftig. Richtig gut!
Weegmüller, Neustadt-Haardt – Erster richtiger Jahrgang nach Umbruch*

2022 Riesling Der Elegante trocken 6,80 €
*Aus der Ersten Lage Bürgergarten. Harmonisch, elegant & typisch Riesling!
Weegmüller, Neustadt-Haardt – Erster richtiger Jahrgang nach Umbruch*

2022 Riesling halbtrocken 6,00 €
*Feine Frucht, saftiges Süße-Säure-Spiel
Schäfer, Neustadt-Mussbach & Haardt*

DAS besondere Glas 0,1l 3,00 – 7,50 €
*Sie sind auf der Suche nach dem besonderem Schluck? Gerne fragen.
Wir haben stets noch den ein oder anderen besonderen Wein geöffnet.*

Weissweine

0,25 l

2022 Weissburgunder „Hauswein“ trocken

6,80 €

unser Haus-Burgunder aus der Top-Lage „Münzberg“

Elegante, dezente Säure & saftiger Trinkfluss mit dem gewissen Etwas!

Exklusivfüllung vom Weingut Münzberg, VDP, Landau-Godramstein

2023 Grauburgunder trocken

6,80 €

Runder, frischer Typ mit geringer Säure – sehr fein

Stolleis, Neustadt-Gimmeldingen

2023 Sauvignon Blanc Diedesfeld trocken Ortswein

6,80 €

Duftiger Klassiker mit Noten von Limette, Grapefruit & Holunderblüte

Stachel, Maikammer

2022 Weissburgunder & Chardonnay trocken

6,50 €

Aus Ersten Lagen! Animierend, saftig & trinkig.

Dabei seriös und vielschichtig!

Winzergenossenschaft Weinbiet – die Beste der Pfalz, Neustadt-Mussbach

2022 Rivera Cuvée feinherb

Bioland

6,50 €

Muskateller, Sauvignac und Cabernet Blanc. Zarte Süsse und volle Frucht!

Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach - Bester Bio-Winzer Deutschlands

2022 Gewürztraminer fruchtsüss

Ortswein

6,50 €

Exotische Würze nach Rose und Litschi mit wunderbare Süße.

Stachel, Maikammer

Roséweine

0,25 l

2022 Rosé feinherb

6,00 €

*Saftig & süffig. Gelungener Geschmack nach Erdbeere & Himbeere.
Weegmüller, Neustadt-Haardt*

2023 Blanc de Noir trocken Ortswein

6,50 €

*vom Spätburgunder – saftig und ausgewogen mit Spannung!
Johannitergut, Neustadt-Mussbach*

2023 Rosé „Free Run“ trocken

6,80 €

*Merlot, Tempranillo & Cabernet Franc
Brombeeren und Johannisbeeren, sehr trinkig!
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

Rotweine

0,25 l

2021 Cuvée Trio

6,00 €

*Pfälzer Satz aus Spätburgunder, St. Laurent & Portugieser.
Entspannter Genuss-Wein für fast jede Uhrzeit.
Stolleis, Neustadt-Gimmeldingen*

2022 Spätburgunder Gimmeldingen trocken Ortswein

6,80 €

*Bester Spätburgunder mit Saft und subtil, eleganter Würze.
Aus den Ersten Lagen Biengarten und Mandelgarten.
Estelmann – Loblocher Schlössel, Neustadt-Gimmeldingen*

2022 Merlot und Cabernet Sauvignon trocken

6,80 €

*Aus ersten Lagen! Kraftvoll und würzig mit guter Spannung – sehr schön
Winzergenossenschaft Weinbiet – die Beste der Pfalz, Neustadt-Mussbach*

2021 Cuvée Noir trocken

6,80 €

*Internationale Cuvée. Kräftig & harmonisch. Kirsche & Waldbeeren. Top!
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

2020 Sankt Laurent „Mandelgarten“ trocken

6,80 €

*Aus der Top-Lage in Gimmeldingen! Sehr balanciert.
Cassis, Fleisch und Waldhimbeere. Richtig gut!
Estelmann – Loblocher Schlössel, Neustadt-Gimmeldingen*

Sie suchen nach einem netten Geschenk?

Gerne stellen wir Ihnen einen Gutschein, über Ihren Wunschbetrag,
für den Mandelhof aus.

Feierlichkeiten

Gerne planen wir mit Ihnen Ihre Feier.
Ob im kleinen Kreis oder für bis zu 60 Personen.
Auch an unseren Ruhetagen möglich.

Bitte sprechen Sie uns an!
Auch wenn der Anlass einmal zum Gedenken ist, sind Sie bei uns gut
aufgehoben.

Hier gehen wir gerne hin, Tipps vom Mandelhof

Restaurant Spinne, Neustadt-Haardt

Backblech, Neustadt-Innenstadt

Eselsburg, Neustadt-Mussbach

Weiks Vinothek, Neustadt-Mussbach

Winzerstube Mussbach, Neustadt-Mussbach

Turm Stübl, Deidesheim

Restaurant Leopold, Deidesheim

Arens Restaurant in Arens Hotel 327 m NN, Sankt Martin

Kirchstübl, Sankt Martin

Ritterhof zur Rose, Burrweiler

Starters

Two kinds of beetroot hummus and salted almonds <i>served with baguette</i>	6,50 €
Basket of bakery bread served with butter & curd cheese	5,80 €
Bowl of mixed salads <i>with plums-dressing, raddish, tomatoes and roasted seeds</i>	8,50 €
Creamy soup of asparagus <i>with croutons and olive oil</i>	9,50 €
Confited asparagus served with Feta, tomato mayonnaise and wild garlic oil	
<i>starter</i>	14,50 €
<i>maincourse</i>	19,50 €
Caramelized goat cheese with roasted almonds <i>with balsamico-sauce and carpaccio of pear and beetroot</i>	
<i>starter</i>	13,50 €
<i>maincourse</i>	19,50 €
Roulade of smoked trout <i>with crêpe, apple and horseraddish cream and cucumber carpaccio</i>	
<i>starter</i>	14,50 €
<i>maincourse</i>	19,50 €
Slices of Saumagen (traditional meat of pork) <i>with herbal dressing, cornichons and salads</i>	
<i>starter</i>	13,50 €
<i>maincourse</i>	19,50 €

Maincourses

Homemade gnocchi of potato <i>with wild garlic sauce, peas and grilled asparagus</i>	19,50 €
Homemade spinach dumplings <i>served with creamy asparagus and parmesan</i>	21,50 €
Colourful mixed salads <i>with plums-dressing, buffalo mozzarella and roasted almonds</i>	17,50 €
Grilled filet of salmon trout <i>with wild garlic beurre blanc, peas and mashed cellery</i>	28,50 €
Beef rump steak ~ medium grilled ~ <i>mit juniper sauce, confited asparagus and gnocchi</i>	32,50 €
Braised cheeks from ox <i>served with carrots and leek and mashed cellery</i>	29,50 €
A pair of palation Bratwurst <i>served with sauce, braised vegetables and masehd potatoes</i>	20,50 €
Grilled „Pfälzer Saumagen“ <i>regional dish of pork</i> <i>served with sauce, „Sauerkraut“ and mashed potatoes</i>	20,50 €
Boiled Liver Dumplings <i>served with sauce, „Sauerkraut“ and mashed potatoes</i>	18,50 €
Pfälzer Teller – the one and only <i>Saumagen, Bratwurst and Liver Dumpling</i> <i>served with sauce, „Sauerkraut“ and mashed potatoes</i>	23,50 €

Desserts

Mascarpone and raspberry crème with rhubarb compote, almonds and pistachio ice cream	10,50 €
Chocolate-almond cake <i>with plum compote and yoghurt ice cream</i>	10,50 €
One scoop of homemade sorbet <i>floated with Träublein secco (non-alcoholic)</i>	7,50 €
Tipsy apricot <i>apricot sorbet floated with Mirabellen schnaps</i>	7,50 €
Best hazelnut ice cream with plum liqueur & crumble	7,50 €
Hot and sweet <i>Espresso or coffee with two kinds of pralines</i>	5,70 €
5 mixed pralines <i>Pralines are manufactured by Confiserie DreiMeister</i>	8,50 €
Old but gold – one scoop of ice cream or sorbet Sorbet (without milk / cream): Apricot, Lemon Ice cream: Hazelnut, Vanilla, Joghurt, Pastachio	
Two kinds of cheese <i>with Pfälzer Trüffel (marinated walnut), Chutney and bread</i>	10,50 €